【和牛の頂き】

鹿児島黒牛食べ比べディナー

KAGOSHIMA WAGYU Course

2023年12月8日～15日、12月26日～29日、2024年1月4日～31日

アミューズ

Amuse-bouche

間八の和風マリネとじゃこのクロッカ

Marinated Amberjack Japanese Style & Dried Young Sardines Crunch

黒豚ロースト オリエンタルの香りと風呂吹き大根

Roasted KAGOSHIMA KUROBUTA Pork Oriental Flavor & Furofuki Daikon

一品お選びください Choose one from below

活鮑/活伊勢海老

Fresh Abalone/Fresh Spiny Lobster

本日の厳選お野菜

Selected Vegetables

鹿児島黒牛

フィレ 50g とサーロイン 80g

KAGOSHIMA WAGYU

Filet 50g & Sirloin 80g

一品お選びください Choose one from below

ガーリックライス・香の物・味噌椀

Garlic Rice, Pickled Vegetables, Miso Soup

牛すじ入りモダン焼き 石心亭風

“Modanyaki” Okonomiyaki including Noodles & Beef tendon,

SEKISHINTEI Style

鹿児島黒牛そぼろ 温たまらん丼 石心亭風

Flavored Ground KAGOSHIMA WAGYU Bowl with Poached Egg

鹿児島黒牛カレー サフラン香るガーリックライス (+¥1,650)

KAGOSHIMA WAGYU Curry with Garlic Rice Flavored with Saffron (+ ¥1.650)

一品お選びください Choose one from below

季節のフルーツと八丈島ジャージーミルクジェラートの

クープ仕立て 吉野葛掛け

“Coupe” Seasonal Fruit & Milk Gelato with Kudzu Sauce

アイスモンブラン

Iced Mont-Blanc

¥34,000

料金をサービス料を別途加算させていただきます。

食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申しつけください。

食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。

Service charge will be added to your bill.

Please inform us if you have any food allergies or special preferences.

The above menu is subject to change without prior notice.